

## Pizzas : Optimisez votre mise en place avec les Coupe-Légumes de Robot-Coupe

Margherita, Regina, Calzone, quatre fromages... originaire de Naples et plat iconique de la cuisine italienne, la pizza remporte tous les suffrages. C'est un plat complet, à un prix accessible, à partager entre amis au restaurant ou chez soi, livré à domicile. Un Français en mange plus de 10 kg par an, plus qu'un Italien qui se contente de 7 kg par an.

La moitié de la consommation de pizza est réalisée dans un restaurant italien ou une pizzeria et 15 % est consommée en vente à emportée ou livrée. Pour 5 pizzas vendues, on compte 1 burger acheté. Le marché de la pizza a de beaux jours devant lui pour les professionnels inventifs et soucieux de conjuguer sur leurs cartes nouvelles recettes et spécialités incontournables.

Robot-Coupe propose aux restaurateurs le Coupe-Légumes CL50 Ultra, une solution complète pour réaliser toutes les pizzas, avec les 2 éminceurs 2 et 4 mm et le râpeur 7 mm pour les émincés de mozzarella. Champignons, aubergines, carottes, légumes croquants, oignons, poivrons... le chef peut couper 4 kg de légumes en moins d'une minute et obtenir des émincés précis. Plus fiables qu'une mandoline, ces robots lui permettent de gagner du temps en amont du service. Émincés à la bonne épaisseur, les ingrédients sont disponibles en quantité pour le coup de feu du service.

Les pizzas entièrement réalisées sur place peuvent bénéficier du logo Fait Maison, une mention qui fait la différence auprès des consommateurs soucieux de la qualité dans leurs assiettes.



**robot coupe**

[www.robot-coupe.fr](http://www.robot-coupe.fr)